

Genussfertige Produkte aus Offenangebot aus Metzgereien / Mikrobiologische Qualität

Anzahl untersuchte Proben: 114 beanstandet: 41 (36%)
 Beanstandungsgründe: Toleranzwertüberschreitungen (41)

Ausgangslage und Untersuchungsziele

Genussfertige Produkte aus Offenangebot aus Metzgereien gelten als leichtverderbliche Ware. Zum stetig zunehmenden Sortiment zählen sowohl Fleischerzeugnisse als auch fertig zubereitete Fleischgerichte, vorgekochte Ware, wie diverse Fleischbeilagen sowie Salate und andere Kaltspeisen. Der korrekten und hygienischen Durchführung der einzelnen Herstellungsschritte, einer einwandfreien Personalhygiene, der hygienischen Behandlung nach der Zubereitung bzw. dem Vorkochen sowie der korrekten Lagerung des Produktes, kurz einer lückenlosen Selbstkontrolle kommt besondere Bedeutung zu. Aus diesem Grund sollten in einer umfassenden Kampagne diese Betriebskategorie sowie der allgemeine mikrobiologische Status der zuvor genannten Produkte genauer betrachtet werden.



Gesetzliche Grundlagen

Diese Produkte gelten als genussfertig und müssen bezüglich ihrer mikrobiologischen Beschaffenheit den in der Hygieneverordnung (HyV) Anhang 2 A für die Produktgruppen 5 bzw. 6 genannten Kriterien entsprechen.

Produktgruppe	Parameter	Höchstwert
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A5 für hitzebehandelte kalt oder aufgewärmt genussfertige Lebensmittel	Aerobe mesophile Keime	1 Mio. KbE/g
	Enterobacteriaceae	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g
	<i>Bacillus cereus</i>	1000 KbE/g
Toleranzwerte gemäss HyV Anhang 2 A6 für genussfertige Mischprodukte	Aerobe mesophile Keime	10 Mio. KbE/g
	<i>Escherichia coli</i>	100 KbE/g
	Koagulasepositive Staphylokokken	100 KbE/g

Legende: KbE = Koloniebildende Einheit; Mio. = Millionen

Probenbeschreibung

Von Juli 2007 bis September 2007 wurden 114 genussfertige Produkte aus Offenangebot aus zwölf Metzgereien bzw. Metzgereiabteilungen in Filialen von Grossverteilern erhoben. Dabei handelte es sich um 100 Fleischprodukte (Fleischerzeugnisse, Fleischgerichte), sechs Salate, drei Wurstweggen, zwei Proben vorgekochtes Gemüse, zwei Proben Spätzle, eine Sauce. Die Untersuchung umfasste die Bestimmung der Anzahl an aeroben mesophilen Keimen (Verderbniserreger), Enterobacteriaceae (Hygieneindikatoren) bzw. *E. coli* (Fäkalindikatoren). Zusätzlich wurden die Proben auf das Vorkommen von koagulasepositiven Staphylokokken und *Bacillus cereus* (Erreger für Lebensmittel-Intoxikationen) untersucht.

Prüfverfahren

Die Analysen erfolgten gemäss SLMB oder mittels äquivalenter validierter Methoden am Tag der Probenerhebung.

Ergebnisse

73 Proben erwiesen sich als einwandfrei. 41 Proben (36 %) aus elf Betrieben (92 %) mussten aufgrund von Toleranzwertüberschreitungen bei einem Parameter (28 Proben) oder mehreren

Parametern (13 Proben) beanstandet werden. Die genauen Beanstandungsgründe der Toleranzwertüberschreitungen lassen sich wie folgt zusammenfassen:

Toleranzwertüberschreitung	Anzahl Proben
Aerobe mesophile Keime	23
Enterobacteriaceae	5
Aerobe mesophile Keime und Enterobacteriaceae	13

Schlussfolgerungen

Erfreulicherweise konnten in keiner Probe die Fäkalindikatoren *E. coli* und in keiner Probe die Lebensmittelvergifter *B. cereus* und koagulasepositive Staphylokokken nachgewiesen werden. Die festgestellten Toleranzwertüberschreitungen bedeuten ein Nicht-Einhalten der Guten-Herstellungspraxis und zeigen ein ungenügendes Hygieneverhalten auf. Solche Produkte sind im Wert vermindert, täuschen den Konsumenten bezüglich Frische und einwandfreier Qualität und weisen oft darauf hin, dass die Prozess- und Personalhygiene beim Herstellen, Zubereiten bzw. Vorkochen, Portionieren und Lagern ungenügend ist. Zwei der beanstandeten Produkte waren mit einer Anzahl an aeroben mesophilen Keimen von > 100 Mio. KbE/g als verdorben zu beurteilen. Der sorgfältigen Auswahl von Rohmaterialien, der hygienischen Herstellung und Behandlung nach der Zubereitung sowie der korrekten Aufbewahrung dieser Produkte sind durch die Verantwortlichen vermehrt Beachtung zu schenken. Die genauen Ursachen für die Überschreitungen sind durch die Betroffenen zu ermitteln, geeignete Korrekturmaßnahmen durch diese zu ergreifen.